



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

MOULIN-À-VENT

2025

- RÉGION Beaujolais
- VILLAGE Beaujolais

- APPELLATION Moulin-à-Vent
- CÉPAGE Gamay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Granite schisteux rose
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox.

Description

Moulin-à-Vent est l'un des 10 crus du Beaujolais qui constituent le haut de gamme des vins de cette région, qualité due à leur complexité aromatique et leur bon potentiel au vieillissement. L'appellation Moulin-à-Vent s'étend sur les communes de Romanèche-Thorins et Chénas et tire son nom du vieux moulin-à-vent situé au coeur du vignoble.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Moulin-à-Vent 2025 présente une robe plus légère, de concentration moyenne. Au nez, le vin dévoile des arômes éclatants de fruits rouges. La bouche séduit par son soyeux et par l'intensité de son fruit. Belle harmonie d'ensemble.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 13-15°

